



Análisis físico-químico y microbiológico de los alimentos



Manual Técnico para la(s) carrera(s): Profesional Técnico y Profesional Técnico Bachiller en la carrera Procesamiento industrial de alimentos

Análisis físico-químico y microbiológico de los alimentos

Índice

*RAP Resultado de aprendizaje

Presentación

Te invito a explorar este manual técnico que contiene un índice que te proporcionará un panorama general del contenido de cada capítulo. Al leerlo encontrarás un apoyo a tu aprendizaje. El manual contiene los temas más representativos en el desarrollo de tus competencias.

Este material contiene actividades que te invitan a reflexionar, repasar, tomar decisiones, proponer innovaciones; en las prácticas pondrás a prueba tus conocimientos, que te ayudarán a identificar posibles problemas y soluciones. La autoevaluación te permitirá comprobar tu aprendizaje; tus respuestas las puedes verificar al término de cada capítulo o bien tendrás que volver a revisar los temas estudiados para encontrar la respuesta y así llegar a conocer la estructura del manual técnico. Lo anterior no se presenta en el índice porque es parte del contenido.

Recuerda, tú eres quien decide si estás aprendiendo o no. El manual contiene lo esencial; por ello está conformado para que investigues y refuerces tu formación académica.

En la última parte cuentas con un glosario que te ayudará a comprender la idea; puede estar al final del manual o intercalado en el texto. La bibliografía es el último apartado de este manual técnico.

Bienvenido a este espacio del saber

Introducción general

El presente manual técnico “Análisis físico-químico y microbiológico de los alimentos” corresponde al núcleo de formación profesional de las carreras de Profesional Técnico (PT) y Profesional Técnico-Bachiller (PT-B) en Procesamiento industrial de alimentos. Tiene como finalidad proporcionarte los elementos que te auxilien en la preparación y acondicionamiento de los insumos para llevar a cabo el proceso industrial de alimentos, el análisis físico-químico y microbiológico, durante y después del proceso de los mismos, además de, operar la maquinaria de transformación de la industria de alimentos, controlar la calidad de los procesos y productos, y supervisar los procesos de producción, proponiendo condiciones de seguridad e higiene laboral para la disminución de riesgos de trabajo en las empresas del ramo alimenticio.

El manual está conformado por tres capítulos: el primero “Operación del laboratorio de alimentos” te apoya en el desarrollo de competencias laborales que te permitan operar los materiales, instrumentos y equipos de planta y laboratorio; preparar diluciones y soluciones empíricas y valoradas, además de identificar los aspectos de organización del laboratorio, las prácticas de higiene y de seguridad.

El segundo capítulo, “Análisis físico químico de los alimentos” te brindan la oportunidad de desarrollar las competencias que te permitan seleccionar, preparar y analizar los alimentos mediante las técnicas y procedimientos establecidos, evaluando los componentes nutritivos que lo componen, asegurando la calidad de los procesos de transformación y de consumo, apoyándote en el manejo de materiales y maquinaria que facilite la interpretación de los resultados obtenidos en su análisis.

El tercer capítulo, “Análisis microbiológico de los alimentos” contribuye a que desarrolles las competencias que te permitan identificar, seleccionar y realizar los análisis microbiológicos a los alimentos, para determinar sus características de calidad mediante técnicas y procedimientos establecidos.

La formación profesional PT y el PT-B está diseñada con un enfoque basado en el desarrollo de competencias profesionales, lo cual implica realizar trabajo con eficiencia y calidad, considerando que el conocimiento, actitudes, aptitudes, consistencia y, por ende, el compromiso de generar calidad en las acciones; utilizando de manera constante métodos definidos, procedimientos escritos y detallados, documentación y medición, de acuerdo con los requerimientos del sector productivo y los indicadores del desarrollo tecnológico en el área industrial y comercial, así logras una actualización y mejora continua garantizando la competitividad y excelencia en el campo profesional.

Adquirir estas competencias fortalece tu formación integral y te prepara para comprender los procesos productivos en los que estarás involucrado para resolver problemas, tomar decisiones y desempeñarte en diferentes ambientes laborales con una actitud creadora, crítica, responsable y propositiva.

Al estudiar este manual recuerda siempre, que estás rodeado de compañeros y compañeras que te pueden ayudar a comprender mejor los contenidos. Es necesario que dediques un tiempo a la recapitulación de los aprendizajes logrados, con el propósito de verificar que alcanzaste los resultados de aprendizaje (RAP).